www.electromenagersge.ca

Four à micro-ondes

Spacemaker

Sécurité . . . . . .2 à 9

Utilisation
Autres caractéristiques . . 25 à 31
Caractéristique d'extraction . . . . . .37 et 38
Caractéristiques du four à micro-ondes . . . . . .11 et 12
Changement du niveau de puissance 13
Entretien et nettoyage . . .33 et 34
Fonctions automatiques 20
Fonctions avec capteur . . .21 à 24
Fonctions minutées . . . . . .14 à 19
Guide de cuisson . . . . . .15 et 16
Guide de décongélation 18
Remplacement des ampoules . . . . . .35 et 36
Terminologie de la cuisson aux micro-ondes 32

Dépannage 39
Situations normales 40

Service à la clientèle
Enregistrement du produit . . . . . .41 et 42
Garantie 43
Nécessaires en option 10
Service à la clientèle . . . . . .Dernière de couverture

Manuel de l'utilisateur

PVM1870

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette placée à l'intérieur du four.

350A4502P648 *29-5609 08-07 ATS*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

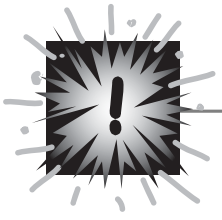
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité et pour réduire les risques d'incendie, d'explosion, de choc électrique, de dommages matériels, de blessures ou même d'accident mortel, vous devez vous conformer aux instructions contenues dans ce manuel.

PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- ***N'essayez pas*** de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte. Vous vous exposeriez aux effets nocifs de l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas mettre en échec ou modifier le système de verrouillage de sécurité.
- ***Ne placez aucun objet*** entre la surface frontale du four et la porte. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces étanches.
- ***Ne faites pas fonctionner*** le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :
  1. Porte (déformée)
  2. Charnières et loquets (cassés ou desserrés)
  3. Joints de la porte et surfaces étanches
- ***Seul un technicien qualifié*** est habilité à régler ou réparer le four.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, observez les consignes de sécurité élémentaires suivantes :

- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section *Précautions à observer pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes*.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Utilisez uniquement une prise de courant convenablement mise à la terre. Consultez la section *Instructions de mise à la terre*, page 8.
- Veillez à respecter les instructions d'installation fournies, pour le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Ce four à micro-ondes a été conçu pour une utilisation domestique. Il est homologué cUL pour une installation au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz.
- Ce four à micro-ondes n'a été ni testé ni homologué pour une utilisation sur un bateau.

Cet appareil ne doit être utilisé uniquement qu'aux fins prévues telles que décrites dans ce manuel.

- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- Ce four à micro-ondes avec hotte intégrée est conçu pour être utilisé au-dessus de cuisinières dont la largeur n'excède pas 36 po (91,4 cm). Il peut être installé au-dessus d'appareils de cuisson électriques ou à gaz.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il a subi une chute. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente de Mabe ou un réparateur autorisé, qui utilisera un cordon d'alimentation de Mabe.
- Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel. N'utilisez aucun produit chimique corrodant ni de vapeur corrosive dans cet appareil. Ce four à micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau — par exemple dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou près d'un évier.
- Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude.
- N'immergez pas la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne rangez rien sur le four à micro-ondes lorsque celui-ci fonctionne.
- Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :

– Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour la cuisson.

– Retirez les attaches et autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

– Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ni d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.

– Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur). Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.

– N'utilisez pas les fonctions de cuisson par capteur deux fois de suite pour les mêmes aliments. Si les aliments ne sont pas assez cuits après le premier décompte, utilisez la fonction ***CUISSON MINUTÉE*** pour augmenter la durée de cuisson.

- Pour le nettoyage de la surface de la porte, consultez les instructions de la section *Entretien et nettoyage du four à micro-ondes* du présent manuel.
- Seul un technicien qualifié doit réparer cet appareil. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
- Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

FORMATION D'ÉTINCELLES

Si vous constatez la présence d'étincelles, appuyez sur la touche ***EFFACER/ARRÊT*** *et éliminez la cause du problème.*

La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes est provoquée par :

- La grille en métal qui n'est pas correctement installée et qui entre en contact avec les parois du four à micro-ondes.
- Une feuille d'aluminium ou un autre article métallique qui entre en contact avec les parois du four.
- Le papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les bords relevés agissent comme des antennes).
- La présence d'articles métalliques (attaches, broches à volaille, dorures sur la vaisselle) dans le four.
- L'utilisation dans le four d'un essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.

ALIMENTS

- Ne faites pas de maïs soufflé dans le four à micro-ondes, à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou des grains de maïs prévus à cet effet.
- Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés — un pot en verre par exemple — peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes. Une telle utilisation du four à micro-ondes peut provoquer des blessures.
- Ne faites pas bouillir d'œufs dans le four à micro-ondes. La pression s'accumulerait à l'intérieur du jaune et ferait éclater l'œuf, ce qui pourrait provoquer des blessures.
- Le fait de laisser fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliments à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. La température autour du magnétron augmente et cela peut diminuer la durée de vie du four.
- Percez les jaunes d'œuf et la « peau » d'aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et d'autres abats pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.

- ***EAU SURCHAUFFÉE***

  Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire passer leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPIENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.

  Pour réduire le risque de blessures :

  — Ne surchauffez pas le liquide.

  — Remuez le liquide avant la période de chauffage et au milieu de celle-ci.

  — N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.

  — Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.

  — Faites très attention lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

- Ne faites pas chauffer d'aliments pour bébé dans des pots en verre, même si le couvercle a été enlevé. Assurez-vous que les aliments pour bébé sont bien cuits. Remuez pour répartir la chaleur uniformément. Lorsque vous réchauffez du lait maternel ou maternisé (formule), faites attention à ne pas vous ébouillanter. La température du lait peut être plus élevée que celle du récipient. Vérifiez toujours la température du lait avant de le donner au bébé.

- Ne faites pas décongeler une bouteille de boisson surgelée dont le goulot est étroit (surtout une boisson gazeuse). De la pression peut s'accumuler, même si le bouchon a été enlevé. Le récipient pourrait éclater et causer des blessures.

- Les aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds comme des sacs de maïs soufflé, des sachets et des boîtes de cuisson. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains à l'écart de la vapeur.

- Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre feu, et donc endommager votre four.

- Faites bien cuire la viande et la volaille — la température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 160 °F (70 °C), et celle de la volaille à au moins 180 °F (80 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

USTENSILES POUR CUISSON AUX MICRO-ONDES

Assurez-vous que tous les ustensiles que vous utilisez dans votre four sont compatibles avec la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes en verre, des plats de cuisson, des récipients gradués et des ramequins, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles portent la mention « résiste au four à micro-ondes ».

Configuration pour tester la réaction d'un ustensile aux micro-ondes.

- Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisson convienne à la cuisson aux micro-ondes, faites l'essai suivant : versez une tasse (240 mL) d'eau dans une tasse graduée en verre. Placez-la dans le four à l'intérieur ou à côté de l'ustensile que vous désirez tester. Chauffez aux micro-ondes pendant 30 à 45 secondes à la puissance maximale. Si l'ustensile chauffe, il ne doit pas être utilisé pour la cuisson aux micro-ondes.

  Si l'ustensile ne chauffe pas et que seule l'eau dans la tasse est chaude, il convient à la cuisson aux micro-ondes.

- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.

- N'utilisez aucun produit en papier recyclé. Le papier ciré, les serviettes et les essuie-tout en papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi prendre feu.

- Certains récipients en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) possèdent un fond dans lequel est incrustée une mince bande métallique. Lors du réchauffage aux micro-ondes, cette bande métallique peut brûler la sole du four ou mettre le feu à un essuie-tout en papier.

- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour sécher des journaux.

- Tous les types de pellicule plastique ne conviennent pas aux micro-ondes. Consultez les instructions sur l'emballage.

- Pour que les aliments ne dessèchent pas et pour éviter les projections, vous pouvez utiliser une pellicule plastique, du papier ciré ou des essuie-tout en papier. Cependant, disposez la pellicule plastique de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper.

- La chaleur des aliments peut se transmettre à l'ustensile de cuisson et ce dernier peut devenir chaud. Vous devrez peut-être utiliser des gants isolants pour manipuler ces ustensiles.

- Les sachets de cuisson que l'on peut faire « bouillir » et les sachets en plastique étanches doivent être entaillés ou percés selon les instructions fournies sur leur emballage. Leur enveloppe en plastique pourrait en effet éclater pendant ou juste après la cuisson et être à l'origine de blessures. De plus, les récipients en plastique doivent être entrouverts, puisque le couvercle forme une jointure étanche. Après avoir utilisé un récipient recouvert d'une pellicule en plastique pour la cuisson, enlevez la pellicule avec prudence. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains à l'écart de la vapeur.
- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans le présent manuel. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes, éloignez-le d'au moins 1 po (2,5 cm) des parois du four.
- Ustensiles de cuisson en plastique – Les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson aux micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut rapidement s'amollir ou être carbonisé, s'il est soumis à une cuisson excessive. S'ils sont longtemps exposés à une cuisson excessive, les aliments et l'ustensile peuvent prendre feu.

Observez les règles suivantes :

1. N'utilisez que des plastiques conçus pour la cuisson aux micro-ondes et suivez à la lettre les recommandations du fabricant.
2. Ne faites pas chauffer de récipients vides dans le four à micro-ondes.
3. Ne permettez pas aux enfants, lorsqu'ils sont seuls, de mettre des ustensiles en plastique dans le four.

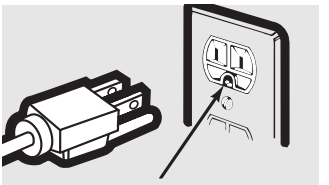
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, l'utilisateur s'expose à des chocs électriques.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



Avant l'utilisation, vérifiez la qualité de la mise à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, le conducteur de mise à la terre permet au courant électrique de s'échapper, ce qui réduit le risque de choc électrique.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation comportant un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Si vous ne comprenez pas toutes les instructions de mise à la terre ou si vous êtes incertain de la qualité de la mise à la terre de l'appareil, consultez un électricien qualifié ou un technicien du service après-vente.

Si la prise de courant est une prise murale standard à 2 alvéoles, c'est à l'utilisateur qu'incombent la responsabilité et l'obligation de la faire remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement mise à la terre.

Ne coupez et ne retirez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

N'utilisez pas de fiche d'adaptation avec cet appareil.

N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

Pour un fonctionnement optimal, branchez cet appareil sur sa propre prise électrique pour éviter que les lampes ne clignotent, que les fusibles ne sautent ou que le disjoncteur ne se déclenche.

VENTILATEUR D'EXTRACTION

Le ventilateur fonctionne automatiquement dans certaines conditions (reportez-vous à la section « Ventilateur automatique »). Évitez que ne se déclenchent et ne se propagent des feux causés accidentellement par la cuisson, lorsque le ventilateur est en cours d'utilisation.

- Nettoyez souvent le dessous du four à micro-ondes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le four ou sur le filtre du ventilateur.
- Dans le cas d'un feu de graisse sur les éléments de surface situés en dessous du four à micro-ondes, étouffez les flammes en recouvrant l'ustensile d'un couvercle, d'une plaque à gâteaux ou d'un plateau.
- Nettoyez le filtre du ventilateur avec soin. Les produits de nettoyage corrosifs, comme ceux utilisés pour le four et à base de soude, peuvent endommager le filtre.
- Pour faire flamber des aliments sous le four à micro-ondes, mettez le ventilateur en marche.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sous le four à micro-ondes à des réglages élevés sans surveillance. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient s'enflammer et se propager si le ventilateur du four à micro-ondes fonctionne. Pour réduire le fonctionnement du ventilateur automatique, choisissez des ustensiles de taille appropriée et n'utilisez les éléments de surface à réglage élevé que lorsque cela est vraiment nécessaire.

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

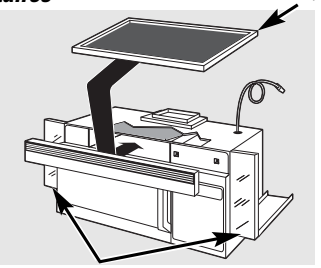
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Nécessaires en option

NÉCESSAIRES EN OPTION

Nécessaires de panneaux complémentaires
JX52WH – Blanc
JX52BL – Noir

JX81B, JX81H



JX52

Lorsque vous remplacez une hotte de cuisinière de 36 po (91,4 cm), les nécessaires de panneaux complémentaires permettent de combler la largeur supplémentaire afin de donner un aspect encastré.

Pour une installation entre des armoires seulement et non en bout de comptoir. Chaque nécessaire contient deux panneaux complémentaires de 3 po (7,6 cm) de largeur.

Nécessaires de filtre
JX81B – Nécessaire de filtre à charbon pour le recyclage d'air *(modèles des séries 1800 et 3600)*

JX81H – Nécessaire de filtre à charbon pour le recyclage d'air *(modèles de la série 2000)*

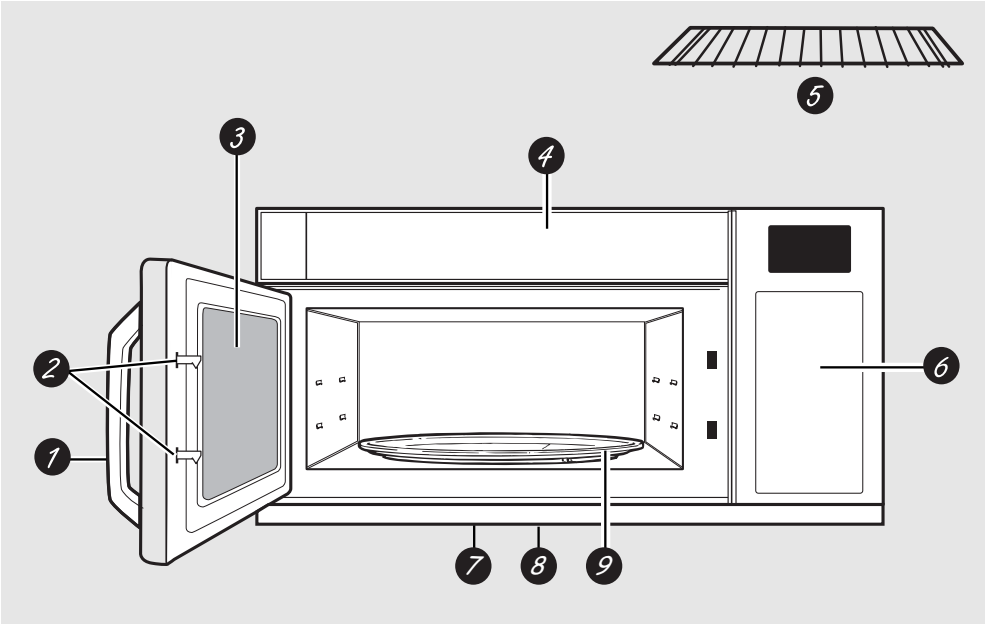
Des nécessaires de filtre sont utilisés lorsque le four à micro-ondes ne peut pas évacuer les vapeurs à l'extérieur.

Peuvent être achetés chez votre fournisseur Mabe. Consultez la dernière de couverture pour commander par téléphone ou sur www.electromenagersge.ca.

Caractéristiques du four à micro-ondes

www.electromenagersge.ca

Les caractéristiques et l'aspect présentés dans ce manuel peuvent varier selon le modèle.



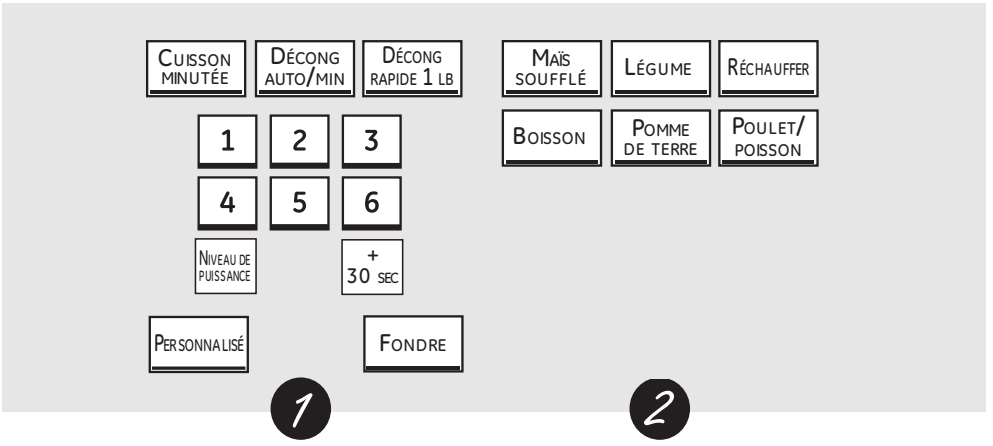
Caractéristiques du four à micro-ondes

1. ***Poignée de porte.*** Tirez-la pour ouvrir la porte. La porte doit être bien verrouillée pour que le four à micro-ondes puisse fonctionner.
2. ***Loquets de la porte.***
3. ***Hublot avec écran métallique.*** Le hublot permet l'observation des aliments durant la cuisson et l'écran métallique retient les micro-ondes à l'intérieur du four.
4. ***Évent actif (certains modèles).*** La porte de l'évent s'ouvre quand le ventilateur fonctionne et se ferme quand le ventilateur s'arrête.
5. ***Grille.*** Vous permet de faire cuire aux micro-ondes plusieurs aliments à la fois. Les aliments cuisent mieux aux micro-ondes lorsqu'ils sont placés directement sur le plateau tournant.
6. ***Tableau de commande avec affichage.***
7. ***Lampe d'éclairage de la surface de cuisson.***
8. ***Filtre à graisses.***
9. ***Plateau tournant amovible.*** Le plateau tournant et son support ***doivent*** être en place lorsque vous utilisez le four. Vous pouvez retirer le plateau tournant pour le nettoyage.

REMARQUE : *La plaque signalétique est située sur la paroi intérieure du four à micro-ondes, dans le coin en haut, à gauche derrière la porte. Les ouvertures d'évent et la lampe du four se trouvent sur les parois internes du four à micro-ondes.*

Caractéristiques du four à micro-ondes

Vous pouvez programmer la durée de cuisson, utiliser les fonctions avec capteur ou les fonctions automatiques.



Commandes de cuisson

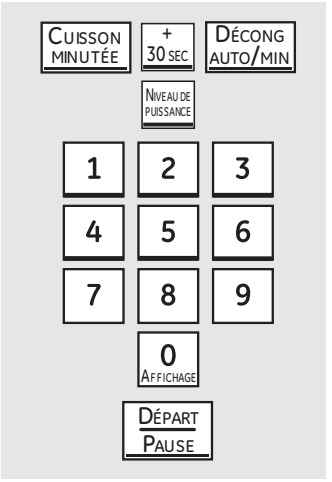
1 Caractéristiques des fonctions minutées et automatiques

Appuyez sur	Entrez
CUISSON MINUTÉE I et II *Appuyez une ou deux fois*	*La durée de la cuisson.*
DÉCONG AUTO/MIN *Appuyez deux fois*	*La durée de la décongélation.*
PERSONNALISÉ *(certains modèles)*	*Suivez les instructions affichées.*
CUISSON EXPRESS	*Mise en marche immédiate!*
+ 30 SEC	*Mise en marche immédiate!*
NIVEAU DE PUISSANCE	*Un niveau de puissance de 1 à 10.*
DÉCONG AUTO/MIN *Appuyez une fois*	*Le poids de l'aliment jusqu'à 6 lb (2,7 kg).*
DÉCONG RAPIDE 1 LB	*Mise en marche immédiate!*
FONDRE *(certains modèles)*	*Le type d'aliments.*

2 Fonctions avec capteur

Appuyez sur	Entrez	Option
MAÏS SOUFFLÉ	*Mise en marche immédiate!*	*Durée plus/moins*
BOISSON	*Mise en marche immédiate!*	
RÉCHAUFFER	*Mise en marche immédiate!*	*Durée plus/moins*
POMME DE TERRE	*Mise en marche immédiate!*	*Durée plus/moins*
LÉGUME	*Mise en marche immédiate!*	
Appuyez une fois (légumes frais)		*Durée plus/moins*
Appuyez deux fois (légumes surgelés)		*Durée plus/moins*
Appuyez trois fois (légumes en conserve)		*Durée plus/moins (certains modèles)*
POULET/POISSON *(certains modèles)* *Appuyez une fois (morceaux de poulet)* *Appuyez deux fois (poisson)*	*Mise en marche immédiate!*	*Durée plus/moins*

À propos du changement du niveau de puissance



Comment changer le niveau de puissance

Vous pouvez entrer ou changer le niveau de puissance immédiatement après avoir réglé la durée pour les fonctions de ***cuisson minutée***, de ***décongélation minutée***, de ***cuisson express*** ou d'***ajout de 30 secondes***. Le niveau de puissance peut aussi être changé durant le décompte.

1. Appuyez sur ***CUISSON MINUTÉE*** ou sélectionnez ***DÉCONG AUTO/MIN***.
2. Entrez la durée de cuisson ou de décongélation.
3. Appuyez sur ***NIVEAU DE PUISSANCE***.
4. Sélectionnez le niveau de puissance désiré de 1 à 10.
5. Appuyez sur ***DÉPART.***

Les différents niveaux de puissance donnent une plus grande souplesse à la cuisson aux micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes sont comparables à ceux des éléments chauffants d'une cuisinière. Le niveau de puissance élevé (10) permet une cuisson rapide et donne une puissance maximale (100 %). Chaque niveau de puissance utilise l'énergie des micro-ondes durant un certain pourcentage du temps de cuisson. Le niveau de puissance 7 utilise l'énergie des micro-ondes 70% du temps. Le niveau de puissance 3 signifie qu'il y a émission de micro-ondes pendant 30 % du temps.

À réglage élevé (10), les aliments cuisent plus vite, mais il faut les remuer ou les retourner plus souvent. Le niveau de puissance élevé (10) est le plus fréquemment utilisé. L'emploi d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ni à retourner les aliments aussi souvent.

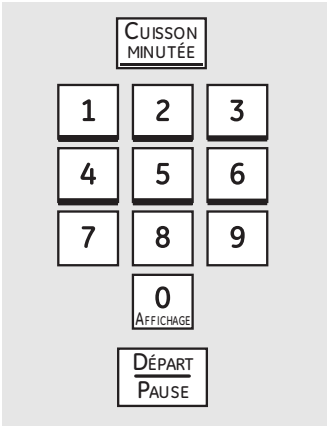
Avec certains aliments, vous obtiendrez une meilleure saveur, texture ou apparence, en réduisant la puissance de chauffage. Diminuez le niveau de puissance si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à déborder, comme les pommes de terre à la normande.

Les temps de repos (après la période de cuisson aux micro-ondes) favorisent une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur des aliments. Un exemple est illustré avec le niveau de puissance 3 pour la décongélation. Si l'énergie des micro-ondes n'était pas arrêtée, l'extérieur de la nourriture cuirait avant que l'intérieur ne soit décongelé.

Exemples d'utilisation des divers niveaux de puissance :

Niveau de puissance	***Utilisation***
Élevé (10)	Poisson, bacon, légumes, ébullition d'un liquide.
Moyen-élevé (7)	Cuisson douce pour viande ou volaille, plats en cocotte et réchauffage.
Moyen (5)	Cuisson lente : ragoûts et pièces de viande moins tendres.
Bas (2 ou 3)	Décongélation sans cuisson; mijotage; sauces délicates.
Réchauffage (1)	Maintien des aliments au chaud sans cuisson excessive, amollissement du beurre.

Fonctions minutées



1. Appuyez sur ***CUISSON MINUTÉE***.
2. Entrez la durée de cuisson.
3. Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur ***NIVEAU DE PUISSANCE.*** Sélectionnez le niveau de puissance désiré de 1 à 10.)
4. Appuyez sur ***DÉPART.***

Cuisson minutée I

Cette fonction permet de programmer une période de cuisson dont la durée peut atteindre 99 minutes et 99 secondes.

Le niveau de puissance élevé (10) est automatiquement sélectionné, mais vous pouvez choisir un autre niveau de puissance.

Vous pouvez ouvrir la porte du four durant la ***CUISSON MINUTÉE*** pour vérifier les aliments. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur ***DÉPART***.

Cuisson minutée II

Cette fonction permet un changement automatique du niveau de puissance durant la cuisson. Pour utiliser cette fonction :

1. Appuyez sur ***CUISSON MINUTÉE***.
2. Entrez la première durée de cuisson.
3. Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur ***NIVEAU DE PUISSANCE***. Sélectionnez le niveau de puissance désiré de 1 à 10.)
4. Appuyez de nouveau sur ***CUISSON MINUTÉE.***
5. Entrez la deuxième durée de cuisson.
6. Choisissez le niveau de puissance approprié, si vous ne souhaitez pas utiliser la puissance maximale. (Appuyez sur ***NIVEAU DE PUISSANCE***. Sélectionnez un niveau de puissance de 1 à 10.)
7. Appuyez sur ***DÉPART***.

À la fin de la ***cuisson minutée I***, le décompte de la ***cuisson minutée II*** débute.

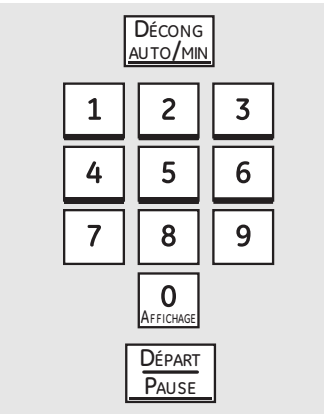
Guide de cuisson pour la cuisson minutée I et la cuisson minutée II

***REMARQUE :** Sauf indication contraire, utilisez le **niveau de puissance élevé (10)**.*

Légume	Quantité	Durée	Remarques
Asperges			
(pointes fraîches)	1 lb/454 g	6 à 9 min, Moyen-Élevé (7)	Dans un plat de cuisson oblong en verre de 1½ pte (1,5 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(pointes surgelées)	Paquet de 10 oz/283 g	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L).
Betteraves			
(fraîches, entières)	1 botte	17 à 21 min	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
Brocoli			
(frais)	1 botte 1¼ à 1½ lb (567 à 680 g)	7 à 10 min	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(pointes fraîches)	1 botte 1¼ à 1½ lb (567 à 680 g)	9 à 13 min	Dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 ptes (2 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(surgelé, en morceaux)	Paquet de 10 oz/283 g	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L).
(pointes surgelées)	Paquet de 10 oz/283 g	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
Carottes			
(fraîches, coupées)	1 lb/454 g	7 à 9 min	Dans une cocotte de 1½ pte (1,5 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(surgelées)	Paquet de 10 oz/283 g	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
Chou			
(frais)	1 pomme moyenne (environ 2 lb/907 g)	8 à 11 min	Dans une cocotte de 1½ à 2 ptes (1,5 à 2 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(en morceaux)		7 à 10 min	Dans une cocotte de 2 à 3 ptes (2 à 3 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
Chou-fleur			
(bouquets)	1 pomme moyenne	9 à 14 min	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(frais, entier)	1 pomme moyenne	10 à 17 min	Dans une cocotte de 2 ptes (2 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(surgelé)	Paquet de 10 oz/283 g	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
Courge			
(fraîche, d'été et jaune)	1 lb/454 g en tranches	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1½ pte (1,5 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(d'hiver, poivrée, musquée)	1 ou 2 courges (env. 1 lb/454 g chacune)	8 à 11 min	Coupez en 2 et enlevez les membranes fibreuses. Placez les courges dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 ptes (2 L), le côté coupé en dessous. Retournez les courges après 4 minutes.

Fonctions minutées

Légume	Quantité	Durée	Remarques
Épinards			
(frais)	10 à 16 oz/283 à 454 g	5 à 7 min	Placez les épinards lavés dans une cocotte de 2 ptes(2 L).
(surgelés, morceaux et feuilles)	Paquet de 10 oz/283 g	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
Haricots			
(verts, frais)	1 lb/454 g coupés en 2	9 à 11 min	Dans une cocotte de 1½ pte (1,5 L), versez ½ t (120 mL) d'eau.
(verts, surgelés)	Paquet de 10 oz/283 g	6 à 8 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
(de Lima, surgelés)	Paquet de 10 oz/283 g	6 à 8 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
Macédoine de légumes			
(surgelée)	Paquet de 10 oz/283 g	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 3 cuillères à soupe (45 mL) d'eau.
Maïs			
(surgelé, en grains)	Paquet de 10 oz/283 g	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
Maïs en épi			
(frais)	1 à 5 épis	3 à 4 min par épi	Placez les épis dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 ptes (2 L). Si les épis ne sont pas épluchés, n'ajoutez pas d'eau. Si les épis ont été épluchés, ajoutez ¼ t (60 mL) d'eau. Réarrangez à mi-cuisson.
(surgelé)	1 épi	5 à 6 min	Placez les épis dans un plat de cuisson oblong en verre de 2 ptes (2 L).
	2 à 6 épis	3 à 4 min par épi	Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture. Réarrangez à mi-cuisson.
Pois			
(frais, écossés)	2 lb/908 g non écossés	9 à 12 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez ¼ t (60 mL) d'eau.
(surgelés)	Paquet de 10 oz/283 g	5 à 7 min	Dans une cocotte de 1 pte (1 L), versez 2 cuillères à soupe (30 mL) d'eau.
Pommes de terre			
(fraîches, en cubes, blanches)	4 pommes de terre (6 à 8 oz/170 à 227 g chacune)	9 à 12 min	Pelez et coupez en cubes de 1po (25 mm). Placez dans une cocotte de 2 ptes (2 L) avec ½ t (120 mL) d'eau. Remuez à mi-cuisson.
(fraîches, entières, blanches, ou patates douces)	1 (6 à 8 oz/170 à 227 g)	3 à 4 min	Piquez avec une fourchette. Placez au milieu du four. Laissez reposer 5 minutes.



1. Appuyez deux fois sur ***DÉCONG AUTO/MIN.***
2. Entrez la durée de décongélation.
3. Appuyez sur ***DÉPART.***

Décongélation minutée

Cette fonction permet de programmer la durée de décongélation. Pour les durées de décongélation suggérées, consultez le guide de décongélation.

Le niveau de puissance 3 est automatiquement sélectionné, mais vous pouvez le changer si vous le désirez. Vous pouvez décongeler de petites quantités d'aliments plus rapidement en augmentant le niveau de puissance après avoir programmé la durée. Il faut toutefois leur porter plus d'attention qu'à l'ordinaire.

Au niveau de puissance 7, la durée de décongélation est réduite de moitié. Au niveau de puissance 10, la décongélation prend trois fois moins de temps. Vous devrez cependant retourner ou remuer les aliments régulièrement.

Il se peut que vous entendiez un bruit sourd pendant la décongélation. Ce bruit est normal lorsque le four ne fonctionne pas au niveau de puissance élevé.

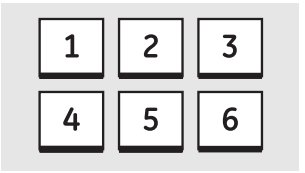
Conseils de décongélation

- Pour de meilleurs résultats, posez les aliments directement sur la grille de décongélation et placez la grille sur le plateau tournant.
- Vous pouvez décongeler les aliments contenus dans du papier ou du plastique sans avoir à les retirer de leur emballage. Pratiquez des ouvertures dans les emballages complètement fermés ou percez-les APRÈS le début de la décongélation. Entrouvrez les récipients en plastique.
- Un plat cuisiné surgelé de format familial peut être décongelé et cuit ou réchauffé aux micro-ondes. Si le produit est fourni dans un récipient en aluminium, mettez-le dans un plat allant au four à micro-ondes.
- Les aliments rapidement périssables, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille ou le porc, ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure après la décongélation. Les bactéries nocives prolifèrent rapidement à la température ambiante.
- Pour une décongélation plus uniforme des aliments volumineux (rôti de bœuf, agneau ou veau), utilisez la fonction de ***décongélation automatique***.
- Assurez-vous que les grosses pièces de viande sont complètement décongelées avant de les cuire.
- Un aliment décongelé doit être froid, mais uniformément tendre. Si les aliments comportent encore des zones congelées, remettez-les brièvement dans le four à micro-ondes ou attendez quelques minutes.

Fonctions minutées

Guide de décongélation

Aliment	Durée	Remarques
Fruits		
Sachet en plastique - 1 à 2 (paquet de 10 oz/283 g)	3 à 6 min	
Pains, gâteaux		
Petits pains et mollets (un)	1 min	
Brioches (environ 12 oz/340 g)	3 à 5 min	
Poisson et fruits de mer		
Filets, surgelés (1 lb/454 g)	6 à 8 min	Placez le bloc dans une cocotte.
Petits crustacés (1 lb/454 g)	5 à 7 min	À la mi-décongélation, retournez-le et brisez-le.
Viandes		
Bacon (1 lb/454 g)	2 à 5 min	Placez le paquet non déballé dans le four. Laissez reposer pendant 5 minutes après la décongélation.
Saucisses de Francfort (hot-dog) (1 lb/454 g)	2 à 5 min	Placez le paquet non déballé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses puissent être séparées. Si nécessaire, laissez reposer pendant 5 minutes pour terminer la décongélation.
Viande hachée (1 lb/454 g)	5 à 7 min	Retournez la viande à la mi-décongélation.
Rôtis		
Boeuf, agneau, veau, porc	12 à 16 min/lb	Utilisez le niveau de puissance 1.
Biftecks, côtelettes et escalopes	5 à 7 min/lb	Placez la viande non déballée dans un plat à cuisson. Retournez-la à la mi-décongélation et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et laissez reposer pour compléter la décongélation.
Volaille		
Poulet à griller, en morceaux 2½ à 3 lb/1,1 à 1,3 kg	15 à 19 min	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la mi-décongélation, déballez-le et retournez-le. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux et faites chauffer de 2 à 4 minutes de plus, si nécessaire. Laissez reposer pour compléter la décongélation.
Poulet entier 2½ à 3 lb/1,1 à 1,3 kg	17 à 21 min	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la mi- décongélation, déballez-le et retournez-le. Protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Au besoin, faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
Poulet de Cornouailles	7 à 13 min/lb	Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez-le à la mi-décongélation. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abats.
Poitrine de dinde 4 à 6 lb/1,8 à 2,7 kg	5 à 9 min/lb	Placez la poitrine déballée dans un plat, la poitrine en dessous. À la mi-décongélation, retournez-la et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.



Cuisson express

Il s'agit d'un moyen rapide pour sélectionner une durée de cuisson de 1 à 6 minutes.

Appuyez sur l'une des touches du clavier ***CUISSON EXPRESS*** (de 1 à 6) pour sélectionner de 1 à 6 minutes de cuisson au ***niveau de puissance 10***. Par exemple, appuyez sur la touche ***2*** pour 2 minutes de cuisson.

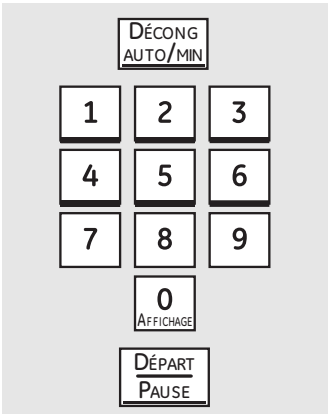
Il est possible de modifier le niveau de puissance durant le décompte. Appuyez sur ***NIVEAU DE PUISSANCE***, puis entrez une valeur de 1 à 10.

Ajout de 30 secondes

Vous pouvez utiliser cette fonction de deux façons :

- Pour ajouter 30 secondes au décompte à chaque pression de la touche.
- Pour sélectionner instantanément une durée de cuisson de 30 secondes.

Fonctions automatiques



Décongélation automatique

Lorsqu'on emploie la fonction de ***décongélation automatique***, le four sélectionne automatiquement la durée de décongélation et le niveau de puissance qui fourniront les meilleurs résultats pour des portions de viande, de volaille ou de poisson pesant jusqu'à 6 lb (2,7 kg).

- Au cours de la ***décongélation automatique***, le four émet deux signaux sonores pour vous indiquer de ***retourner les aliments***. À chaque bip sonore, retournez les aliments. Retirez la viande décongelée du four ou protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour que la décongélation se termine. Pour un gros rôti, la période d'attente est d'environ 30 minutes.

1. Appuyez une fois sur ***DÉCONG AUTO/MIN*** pour la ***décongélation automatique***.
2. Entrez le poids de l'aliment (consultez le guide de conversion situé à droite). Par exemple, appuyez sur les touches 1 et 2 pour une quantité de 1,2 lb, soit 544 g (1 lb et 3 oz). Entrez un poids allant jusqu'à 6 lb (2,7 kg) pour la ***décongélation automatique***.
3. Appuyez sur ***DÉPART***.

Guide de conversion

Si le poids des aliments est indiqué en livres et en onces ou en kilogrammes et grammes, il faut le convertir en livres et dixièmes de livres (0,1).

Poids de l'aliment en onces	*Poids de l'aliment en grammes*	*Poids à entrer pour la programmation (en dixièmes de livre)*
1 à 2	28 à 57	0,1
3	85	0,2
4 à 5	113 à 142	0,3
6 à 7	170 à 198	0,4
8	227	0,5
9 à 10	255 à 283	0,6
11	312	0,7
12 à 13	340 à 368	0,8
14 à 15	397 à 425	0,9

Décongélation rapide de 1 lb (454 g)

La fonction de ***décongélation rapide de 1 lb (454 g)*** programme automatiquement le niveau de puissance et la durée de décongélation nécessaires pour les aliments d'une livre (454 g).

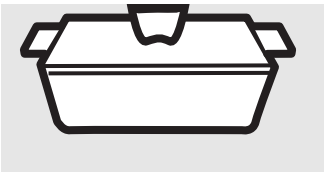
Appuyez sur ***DÉCONG RAPIDE 1 LB***. Le four se met en marche automatiquement. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les aliments.

Fusion *(certains modèles)*

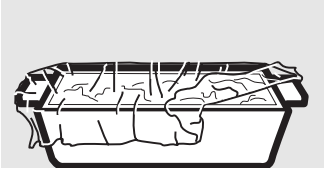
Un moyen pratique de faire fondre des aliments fréquemment utilisés.

1. Appuyez sur ***FONDRE***.
2. Entrez le chiffre qui correspond au type d'aliment.
3. Appuyez sur ***DÉPART***.

Aliment	*Quantité*	*Entrez*
Beurre	2, 4 ou 8 oz (57, 113 ou 227 g)	1
Brisures de chocolat	de 2 à 16 oz (57 à 454 g)	2
Guimauve	de 2 à 16 oz (57 à 454 g)	3
Caramel	de 2 à 16 oz (57 à 454 g)	4
Fromage	de 2 à 32 oz (57 à 908 g)	5



Avec couvercle



Avec ouverture

Séchez les contenants
pour qu'ils ne trompent pas le capteur.

Capteur d'humidité

Ce qui se produit lorsque vous utilisez les fonctions avec capteur :

Le capteur détecte le niveau d'humidité tout au long de la cuisson. Le four ajuste automatiquement la durée de cuisson selon les types d'aliments et les quantités.

N'utilisez pas les fonctions de cuisson par capteur deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler. Si les aliments ne sont pas assez cuits après le décompte, utilisez ***CUISSON MINUTÉE*** pour augmenter la durée de cuisson.

Des récipients et des couvercles adaptés sont essentiels pour une cuisson par capteur optimale.

Utilisez toujours des contenants pour cuisson au four à micro-ondes et recouvrez-les d'une pellicule plastique ou d'un couvercle, en laissant une ouverture. N'utilisez jamais de couvercle en plastique trop étanche — il empêcherait la vapeur de s'échapper et ferait trop cuire l'aliment.

Assurez-vous que l'extérieur des contenants et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de mettre l'aliment dans le four. Des gouttelettes d'humidité qui se transformeraient en vapeur pourraient tromper le capteur.

BOISSON

REMARQUE : *N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment, vous pourriez trop le cuire ou le faire brûler.*

Boisson

Appuyez une fois sur ***BOISSON*** pour réchauffer une tasse de café ou un autre type de boisson allant de 8 à 10 oz (227 à 284 mL).

Lorsque vous utilisez la fonction de boisson, le liquide soumis au chauffage peut devenir très chaud. Vous devez manipuler le récipient avec prudence.

Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez ***CUISSON MINUTÉE*** pour augmenter la durée de cuisson.

Fonctions avec capteur

Utilisez uniquement des emballages de maïs soufflé de 3 à 3,5 oz (85 à 100 g) pour four à micro-ondes.

REMARQUE : *N'utilisez pas la grille en métal lorsque vous utilisez la fonction* ***MAÏS SOUFFLÉ****.*

REMARQUE : *N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour la même portion d'aliment, vous pourriez la faire trop cuire ou la faire brûler.*

Maïs soufflé

Comment utiliser la fonction de maïs soufflé

1. Suivez les instructions indiquées sur l'emballage. Servez-vous de la fonction ***CUISSON MINUTÉE***, si l'emballage pèse moins de 3 oz (85 g) ou plus de 3,5 oz (100 g). Placez le sachet de maïs soufflé au centre du four à micro-ondes.
2. Appuyez sur ***MAÏS SOUFFLÉ*** pour un sac de maïs de format régulier (3 à 3,5 oz/85 à 100 g). Le four se met en marche immédiatement.

Si vous ouvrez la porte lorsque ***POPCORN (Maïs soufflé)*** est affiché, un message d'erreur apparaîtra. Fermez la porte et appuyez sur ***DÉPART***.

Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez ***CUISSON MINUTÉE*** pour augmenter la durée de cuisson.

Comment ajuster la fonction de maïs soufflé pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson

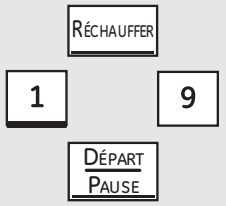
Si vous trouvez que la marque de maïs que vous utilisez ne cuit pas assez ou cuit trop, vous pouvez augmenter ou diminuer de 20 à 30 secondes la durée automatique de cuisson.

Pour augmenter la durée :
Après avoir appuyé sur la touche ***MAÏS SOUFFLÉ***, appuyez sur la touche ***9*** dans les 30 secondes après la mise en marche du four pour augmenter la durée de cuisson de 20 secondes.

Appuyez de nouveau sur la touche ***9*** pour ajouter 10 secondes de plus (durée totale ajoutée : 30 secondes).

Pour diminuer la durée :
Après avoir appuyé sur ***MAÏS SOUFFLÉ***, appuyez sur ***1*** dans les 30 secondes après la mise en marche du four pour diminuer la durée de cuisson de 20 secondes.

Appuyez de nouveau sur la touche ***1*** pour réduire la durée de 10 secondes supplémentaires (durée totale retranchée : 30 secondes).



Pour réchauffer des portions individuelles d'aliments déjà cuits ou une assiette de restes.

REMARQUE : *N'utilisez pas la grille en métal lorsque vous utilisez la fonction* ***RÉCHAUFFER****.*

REMARQUE : *N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment, vous pourriez le faire trop cuire ou le faire brûler.*

Réchauffage

Comment utiliser la fonction de réchauffage :

1 Placez la tasse de liquide ou les aliments couverts dans le four. Appuyez une, deux ou trois fois sur ***RÉCHAUFFER***.
Le four se met en marche immédiatement.
Appuyez une fois pour une assiette de restes.
Appuyez deux fois pour des pâtes (de 8 à 12 oz/ 227 à 340 g).
Appuyez trois fois pour des légumes (de ½ à 2 tasses/ 120 à 480 mL).

2 Le four signale l'apparition de vapeur et le décompte de la durée restante débute.

N'ouvrez pas la porte avant le début du décompte. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur ***DÉPART***.

Après avoir retiré les aliments du four, si possible, remuez-les pour rendre la température uniforme. Les aliments réchauffés peuvent présenter de larges variations de température. Certaines parties peuvent être extrêmement chaudes.

Si l'aliment n'est pas assez chaud après le décompte, utilisez ***CUISSON MINUTÉE*** pour augmenter la durée de cuisson.

Comment modifier les réglages automatiques :

Pour réduire la durée de 10 % :
Appuyez sur ***1*** dans les 30 secondes après avoir appuyé sur ***RÉCHAUFFER***.

Pour augmenter la durée de 10 % :
Appuyez sur ***9*** dans les 30 secondes après avoir appuyé sur ***RÉCHAUFFER***.

Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de réchauffage pour certains aliments :

Il est préférable de recourir à la ***cuisson minutée*** pour les aliments suivants :

- Produits de boulangerie.
- Aliments devant être réchauffés sans être couverts.
- Aliments devant être remués ou retournés.
- Aliments qui, après réchauffage, doivent avoir une surface sèche ou croustillante.

Fonctions avec capteur

La cuisson par capteur donne des résultats automatiques faciles pour toute une variété d'aliments (voyez le guide ci-dessous).

REMARQUE : *N'utilisez pas la grille en métal avec la cuisson par capteur.*

REMARQUE : *N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment, vous pourriez le faire trop cuire ou le faire brûler.*

Cuisson par capteur

(Poisson et morceaux de poulet sur certains modèles)

1 Placez les aliments couverts dans le four. Appuyez sur la touche correspondant au type d'aliments. Pour les légumes, appuyez une fois sur ***LÉGUME*** pour les légumes frais, deux fois pour les légumes surgelés ou trois fois pour les légumes en conserve. Pour le poulet ou le poisson, appuyez une fois sur ***POULET/POISSON*** pour des morceaux de poulet ou deux fois pour du poisson. Le four se met en marche immédiatement.

2 Le four signale l'apparition de vapeur et le décompte de la durée restante débute. Retournez ou mélangez l'aliment si nécessaire.

N'ouvrez pas la porte avant le début du décompte. Si la porte est ouverte, fermez-la et appuyez immédiatement sur ***DÉPART***.

Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez ***CUISSON MINUTÉE*** pour augmenter la durée de cuisson.

Comment modifier les réglages automatiques (les réglages automatiques pour les légumes en conserve ne peuvent pas être modifiés sur certains modèles) :

Vous pouvez modifier la durée de cuisson pour tous les aliments à votre gré.

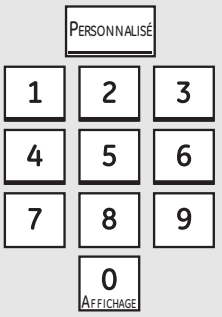
Pour réduire la durée de 10 % :
Appuyez sur ***1*** dans les 30 secondes après avoir appuyé sur une touche d'aliment.

Pour augmenter la durée de 10 % :
Appuyez sur ***9*** dans les 30 secondes après avoir appuyé sur une touche d'aliment.

Guide de cuisson

Type d'aliments	Quantité	Remarques
Légumes en conserve	4 à 16 oz (113 à 454 g)	Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture ou d'un couvercle.
Légumes surgelés	4 à 16 oz (113 à 454 g)	Suivez les instructions sur l'emballage concernant l'addition d'eau. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture ou d'un couvercle.
Légumes frais	4 à 16 oz (113 à 454 g)	Ajoutez ¼ tt (60 mL) d'eau par portion. Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture ou d'un couverdcle.
Pommes de terre	8 à 32 oz (227 à 907 g)	Percez la peau à l'aide d'une fourchette. Placez les pommes de terre sur le plateau tournant.
Poisson*	4 à 16 oz (113 à 454 g)	Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.
Morceaux de poulet*	2 à 8 morceaux	Recouvrez d'une pellicule plastique en laissant une ouverture.

*Certains modèles



Cuisson personnalisée

La touche ***PERSONNALISÉ*** vous permet d'enregistrer les réglages les plus utilisés. (Les réglages de cuisson par capteur ne peuvent pas être mémorisés.)

Pour effectuer et enregistrer un réglage :

1. Appuyez sur la touche ***PERSONNALISÉ***.
2. Entrez la durée de cuisson.
3. Réglez le niveau de puissance, si désiré. (La puissance maximale est automatiquement sélectionnée si vous ne faites aucune modification.)
4. Appuyez sur la touche ***PERSONNALISÉ***.

Votre réglage personnalisé est enregistré dans la touche pour une utilisation ultérieure facilitée.

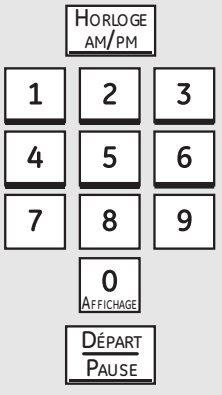
Pour effacer le réglage personnalisé, appuyez sur la touche ***PERSONNALISÉ*** et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes.

Aide

La touche ***AIDE*** affiche des renseignements et des conseils utiles concernant les fonctions. Appuyez sur la touche ***AIDE***, puis sur une touche de fonction.

Rappel de fin de cuisson

Lorsque la période de cuisson est écoulée, l'appareil affiche ***« FOOD IS READY » (La nourriture est prête)*** et émet un signal sonore une fois par minute jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur ***EFFACER/ARRÊT.***



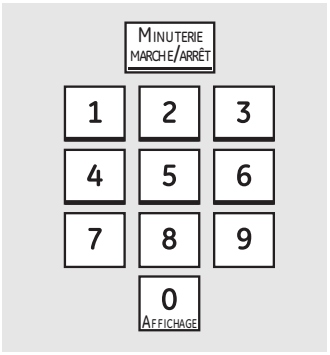
Horloge

Appuyez sur ***HORLOGE*** pour régler l'heure.

1. Appuyez sur ***HORLOGE***.
2. Entrez l'heure.
3. Sélectionnez AM ou PM.
4. Appuyez sur ***DÉPART***.

Pour vérifier l'heure lorsque vous utilisez le four à micro-ondes, appuyez sur ***HORLOGE***.

Autres caractéristiques éventuelles de l'appareil



Minuterie

La touche ***MINUTERIE*** commande la minuterie. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même durant le fonctionnement de l'appareil.

1 Appuyez sur ***MINUTERIE***.

2 Entrez la durée du décompte.

3 Appuyez sur ***MINUTERIE*** pour démarrer le décompte.

Pour suspendre le décompte, appuyez sur ***MINUTERIE***.

Le four émet un signal sonore à la fin du décompte. Pour désactiver le bip sonore, appuyez sur ***MINUTERIE***.

REMARQUE : Le voyant lumineux de la minuterie est allumé durant le décompte.

Pour arrêter la minuterie, appuyez sur la touche ***MINUTERIE*** et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes.

Départ/Pause

La touche ***DÉPART/PAUSE*** commande le déclenchement de nombreuses fonctions et commande l'arrêt d'une cuisson sans ouverture de la porte ou effacement de l'affichage.

Verrouillage pour enfants

Il est possible de désactiver les fonctions du tableau de commande pour empêcher la mise en marche accidentelle ou l'utilisation du four par des enfants.

Pour désactiver ou réactiver les commandes, appuyez sur la touche ***EFFACER/ARRÊT*** et maintenez-la enfoncée pendant environ trois secondes. Lorsque le tableau de commande est désactivé, ***« CONTROL LOCKED » (Verrouillage des commandes)*** ou ***« LOCKED » (Verrouillé)*** sera affiché.

Autres caractéristiques éventuelles de l'appareil

Plateau tournant

Pour obtenir une meilleure cuisson, laissez le plateau tournant en position de marche. Il peut être désactivé pour les grands plats. Appuyez sur la touche ***PLATEAU TOURNANT*** pour mettre le plateau tournant en marche ou l'arrêter.

Parfois, le plateau tournant peut devenir trop chaud pour qu'il puisse être touché. Faites attention de ne pas le toucher pendant ou après la cuisson.

Ventilateur d'extraction

Le ventilateur d'extraction évacue la vapeur d'eau et les autres vapeurs provenant de la surface de cuisson.

Appuyez une fois sur ***VENTILATEUR*** pour sélectionner la vitesse élevée, deux fois pour la vitesse moyenne, trois fois pour la vitesse basse ou quatre fois pour commander l'arrêt du ventilateur.

Appuyez sur la touche ***VENTILATEUR TURBO*** (certains modèles) pour augmenter la vitesse du ventilateur.

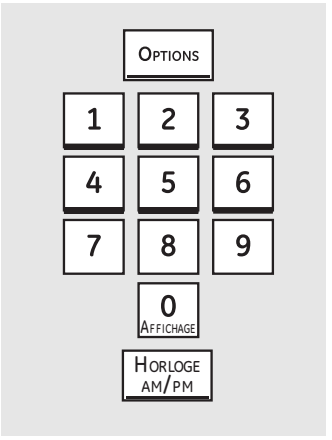
Ventilateur automatique

Un ventilateur automatique protège le four à micro-ondes contre un excès de chaleur provenant de la surface de cuisson placée sous le four. Le ventilateur se met en marche automatiquement s'il détecte une chaleur excessive.

Il se peut que vous ne puissiez pas arrêter le ventilateur après l'avoir mis en marche. Le ventilateur cesse de fonctionner automatiquement lorsque les composants internes ont suffisamment refroidi. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant 30 minutes ou plus après l'arrêt des commandes de la surface de cuisson et du four à micro-ondes.

Lampe d'éclairage de la surface de cuisson

Appuyez une fois sur ***LUMIÈRE*** pour la lumière de haute intensité, deux fois pour la lumière de basse intensité, ou trois fois pour l'éteindre.



Options

Appuyez plusieurs fois sur la touche ***OPTIONS*** pour faire défiler les options disponibles.

Veilleuse automatique

La ***veilleuse automatique*** peut être programmée pour s'allumer ou s'éteindre à des heures voulues.

Programmation :

1. Appuyez sur ***1.***
2. Entrez l'heure à laquelle la lampe doit s'allumer.
3. Sélectionnez AM ou PM.
4. Appuyez sur la touche ***OPTIONS***.
5. Entrez l'heure à laquelle la lampe doit s'éteindre.
6. Sélectionnez AM ou PM.
7. Appuyez sur la touche ***OPTIONS***.

Pour visualiser les réglages de la veilleuse, appuyez sur ***2*** après avoir sélectionné l'option de ***veilleuse automatique***.

Pour éteindre la veilleuse, appuyez sur ***0*** après avoir sélectionné l'option de ***veilleuse automatique***.

Volume du signal sonore

Vous pouvez régler le volume du signal sonore. Choisissez un chiffre entre 0 et 3 pour régler de muet à fort.

Rappel du filtre à charbon

Le ***rappel du filtre à charbon*** est une minuterie de 180 jours qui vous indiquera quand changer le filtre. Appuyez sur ***0*** pour désactiver le rappel. Appuyez sur ***1*** pour régler le rappel. Appuyez sur ***2*** pour réinitialiser le rappel.

Langue d'affichage (certains modèles)

La langue de l'affichage à défilement peut être réglée sur anglais ou espagnol.

Appuyez sur ***1*** pour l'anglais, sur ***2*** pour l'espagnol.

Activer/désactiver l'affichage

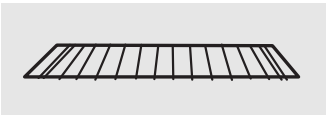
Vous pouvez décider d'activer ou de désactiver l'affichage de l'heure. Appuyez sur ***0*** pour désactiver l'affichage. Appuyez sur ***1*** pour activer l'affichage.

Vitesse de défilement de l'affichage

La vitesse de défilement de l'affichage peut être modifiée.

Sélectionnez la vitesse de défilement, de 1 (vitesse basse) à 5 (vitesse élevée).

Autres caractéristiques éventuelles de l'appareil



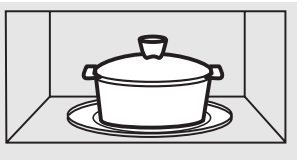
Grille

La cuisson aux micro-ondes donne de meilleurs résultats lorsque les aliments sont placés sur le plateau tournant ou sur la grille lorsqu'elle est ajustée à la position la plus basse.

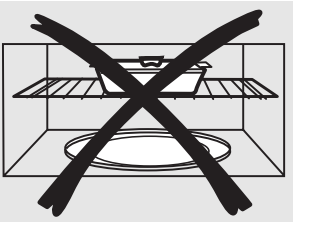
N'utilisez la grille pour le réchauffage que si des plats se trouvent sur plus d'un niveau. Ne rangez pas la grille à l'intérieur de la cavité du four.

Comment utiliser la grille pendant la cuisson aux micro-ondes

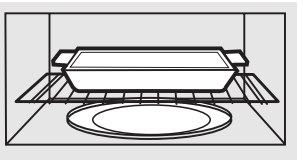
- Assurez-vous que la grille est bien placée à l'intérieur du four pour prévenir tout dommage causé par des étincelles.
- N'utilisez pas un plat à brunir convenant aux micro-ondes sur la grille. Cette dernière pourrait surchauffer.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes lorsque la grille repose sur la sole de celui-ci. Cela pourrait endommager le four.
- Utilisez des poignées ou des mitaines pour le four lorsque vous manipulez la grille — elle pourrait être chaude.
- N'utilisez pas la grille lorsque vous faites éclater du maïs.
- N'utilisez pas la grille pour la cuisson par capteur ni pour le ***réchauffage***.

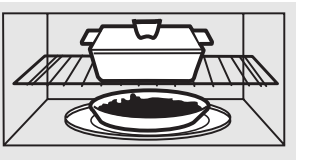


Pour de meilleurs résultats

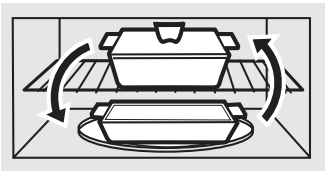


Résultats inégaux

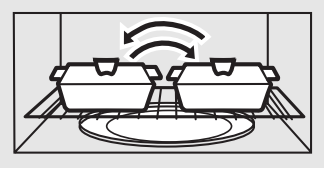




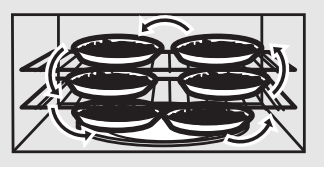
Réchauffage sur 2 niveaux



Permutez les plats à la moitié de la durée



Permutez les plats à la moitié de la durée



Permutez les plats deux fois

Grille et réchauffage

■ ***Pour réchauffer sur 2 niveaux***

OU

■ ***Pour réchauffer 2 plats sur le niveau inférieur :***

1. Multipliez par 1,5 la durée de réchauffage.
2. Permutez les plats à la moitié de la durée.

■ ***Pour réchauffer sur 3 niveaux*** *(certains modèles) :*

1. Mettez le plateau tournant en position d'arrêt.
2. Doublez la durée de réchauffage.
3. Permutez les plats deux fois et tournez-les d'un demi-tour durant le réchauffage. (Placez les aliments denses, ou ceux nécessitant une cuisson plus longue, sur la grille supérieure, en premier.)

Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

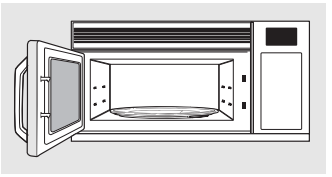
Terme	Définition
Aération	Après avoir recouvert un récipient d'une pellicule plastique, vous pouvez laisser une ouverture en soulevant un des coins, pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Couvrir	Les couvercles retiennent l'humidité, assurent une cuisson plus uniforme et réduisent la durée de cuisson. Une pellicule plastique légèrement soulevée ou un morceau de papier ciré permettent à l'excès de vapeur de s'échapper.
Étincelles	La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes est provoquée par : ■ la grille en métal qui n'est pas correctement installée et qui entre en contact avec les parois du four à micro-ondes. ■ un article en métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four. ■ du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les coins relevés agissent comme des antennes). ■ des articles en métal, comme les attaches, les broches à volaille, la garniture dorée de la vaisselle. ■ des essuie-tout en papier recyclé, contenant des particules métalliques.
Protéger	Dans un four traditionnel, vous recouvrez la poitrine des poulets et certains autres aliments pour éviter qu'ils ne brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments au micro-ondes, vous devez recouvrir les parties les moins épaisses des aliments (comme le bout des ailes et les cuisses de la volaille) avec de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter que ces zones ne soient cuites avant les parties plus épaisses.
Temps de repos	Après la cuisson dans un four traditionnel, certains aliments comme les rôtis ou les gâteaux doivent reposer pour finir de cuire ou se raffermir. Ce temps de repos est particulièrement important après la cuisson aux micro-ondes. Il est à noter qu'un gâteau cuit aux micro-ondes ne doit pas refroidir sur une grille.

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes

Conseils pratiques

De temps à autre, vous pouvez essuyer l'intérieur du four avec un chiffon imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude pour plus de fraîcheur.

REMARQUE : Assurez-vous que le four est arrêté avant de nettoyer l'un de ses composants.



Nettoyage de l'intérieur du four

Parois verticales, sole, hublot interne, composants métalliques et pièces en plastique de la porte

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées à l'aide d'un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées au moyen d'un chiffon humide. Enlevez les éclaboussures grasses au moyen d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis rincez à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de produit de nettoyage abrasif ou d'objet acéré sur les parois du four.

N'utilisez jamais de nettoyant commercial pour four sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.

Plateau tournant et support amovibles

Pour éviter de casser le plateau tournant, ne le trempez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Le plateau tournant et son support peuvent casser si vous les faites tomber. Ne faites jamais fonctionner le four si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.

Grille

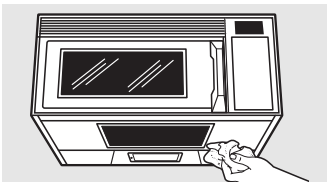
Nettoyez-la avec un savon doux et de l'eau ou au lave-vaisselle.

Ne la nettoyez pas dans un four autonettoyant.

Sonde de température *(certains modèles)*

Nettoyez immédiatement après utilisation. Pour nettoyer, essuyez avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis frottez légèrement avec une boule à récurer en plastique, si nécessaire. Rincez et essuyez. La sonde peut également être nettoyée au lave-vaisselle.

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes



Nettoyage des surfaces externes

N'utilisez pas de produits contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes. L'ammoniaque et l'alcool peuvent endommager l'apparence de votre four à micro-ondes. Si vous utilisez un nettoyant ménager courant, appliquez-le d'abord directement sur un chiffon propre, puis essuyez la surface sale.

Caisse

Nettoyez l'extérieur du four à micro-ondes avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez. Essuyez le hublot au moyen d'un chiffon humide.

Tableau de commande

Nettoyez au moyen d'un chiffon humide. Séchez bien. N'utilisez pas de produit de nettoyage à pulvériser, de grandes quantités d'eau savonneuse, de produit abrasif ni d'objet acéré sur le tableau de commande — ils peuvent l'endommager. Certains essuie-tout en papier peuvent également le rayer.

Panneau de porte

Avant de nettoyer le panneau de porte avant, assurez-vous de savoir de quel type de panneau il s'agit. Reportez-vous au numéro de modèle à huit chiffres. « S » indique de l'acier inoxydable, « G » du graphite, « L » du CleanSteel et « B », « W » ou « C » des plastiques colorés.

Acier inoxydable

Le panneau en acier inoxydable peut être nettoyé avec du Stainless Steel Magic ou un produit semblable, à l'aide d'un chiffon doux et propre. Appliquez le nettoyant pour acier inoxydable avec soin pour éviter d'en mettre sur les pièces en plastique à proximité. N'utilisez pas de cire pour électroménager, de produit à polir, d'agent de blanchiment ni de produits contenant du chlore sur les revêtements en acier inoxydable.

CleanSteel ou graphite

Utilisez un chiffon propre, doux, fin et légèrement humide, puis essuyez bien. N'utilisez pas de cire pour électroménager, de produit à polir, d'agent de blanchiment ni de produits chimiques sur les surfaces en CleanSteel.

Panneaux en plastique coloré

Utilisez un chiffon propre, doux et légèrement humide, puis essuyez bien.

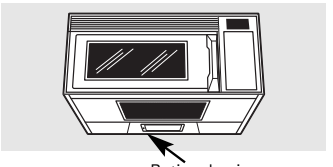
Joint de la porte

Il est important que la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes reste propre. Utilisez uniquement un détergent doux non abrasif avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.

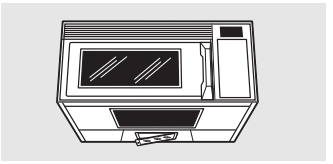
Dessous

Enlevez régulièrement la graisse et la poussière du dessous du four à micro-ondes. Utilisez une solution de détergent et d'eau tiède.

Remplacement des ampoules



Retirez la vis

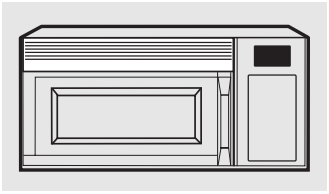


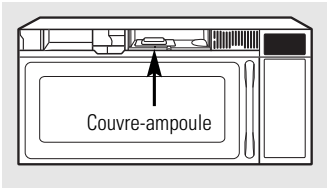
Lampe d'éclairage de la surface de cuisson/ veilleuse

Remplacez l'ampoule grillée par une ampoule halogène de 120 volts et de 20 watts (WB36X10213), en vente chez votre fournisseur Mabe.

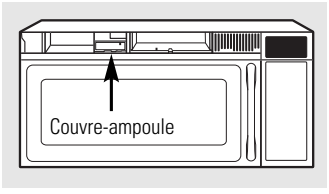
1. Pour remplacer une ampoule, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
2. Retirez la vis à gauche du couvre-ampoule et appuyez sur le bord droit du couvre-ampoule pour ouvrir.
3. Attendez que l'ampoule se soit parfaitement refroidie avant de l'enlever. Après avoir enlevé le joint adhésif, retirez l'ampoule en la tirant tout droit. Remplacez-la par une ampoule du même type et du même format.
4. Relevez le couvre-ampoule et remettez la vis. Rétablissez l'alimentation électrique du four.

Remplacement des ampoules





Sur certains modèles



Sur certains modèles

Lampe du four

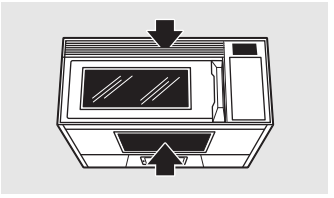
Remplacez l'ampoule grillée par une ampoule halogène de 120 volts et de 20 watts (WB36X10213), en vente chez votre fournisseur Mabe.

1. Pour remplacer l'ampoule, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
2. Retirez la grille supérieure en enlevant les vis qui la maintiennent en place sur le dessus de la grille et faites glisser la grille vers la gauche (vous pouvez ouvrir la porte pour faciliter le retrait de la grille).
3. Retirez ensuite le couvre-ampoule.

   Sur certains modèles, le couvre-ampoule est situé au centre de l'ouverture supérieure. Retirez la vis qui maintient le couvre-ampoule en place et soulevez celui-ci pour l'enlever.

   Sur certains modèles, le couvre-ampoule est situé à gauche de l'ouverture supérieure. Soulevez le couvre-ampoule pour l'enlever.
4. Serrez les attaches qui retiennent la douille de la lampe et soulevez la douille.
5. Retirez l'ampoule de la douille en la tirant tout droit. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type et du même format, puis remettez la douille et le couvre-ampoule.
6. Réinstallez la grille et les vis. Rétablissez l'alimentation électrique du four.

Filtre à charbon
(sur certains modèles)



Filtre à graisses réutilisable
(sur tous les modèles)

Ventilateur

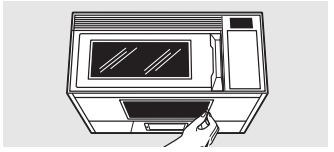
Le ventilateur comporte un filtre à graisses métallique réutilisable.

Pour les modèles avec recyclage d'air, il y a également un filtre à charbon.

Filtre à graisses réutilisable

Le filtre à graisses réutilisable en métal retient la graisse libérée par les aliments lorsque vous utilisez la surface de cuisson. Ce filtre empêche également les flammes provenant des aliments cuits sur la surface de cuisson d'endommager l'intérieur du four à micro-ondes.

Pour cette raison, il faut TOUJOURS que le filtre soit en place lorsque la hotte d'extraction est utilisée. Le filtre à graisses doit être nettoyé tous les mois ou lorsque cela s'avère nécessaire.



Retrait et nettoyage du filtre

Pour retirer le filtre, faites-le glisser vers le côté en utilisant la languette. Tirez-le vers le bas et sortez-le.

Faites tremper le filtre à graisses pour le nettoyer. Ensuite, agitez-le dans un mélange d'eau chaude et de détergent. N'utilisez aucun produit contenant de l'ammoniaque, car il noircirait le métal. Vous pouvez effectuer un brossage léger pour éliminer les saletés incrustées.

Rincez, secouez et laissez sécher le filtre avant de le réinstaller.

Pour remettre le filtre en place, faites-le glisser dans la fente du cadre, sur le côté de l'ouverture. Relevez-le et verrouillez-le en place.

Caractéristique d'extraction

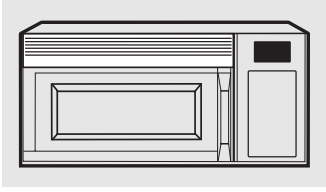
Filtre à charbon (certains modèles)

Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé.

Commandez le produit n° WB2X10733 auprès de votre fournisseur Mabe.

Si l'appareil n'est pas ventilé vers l'extérieur, l'air est recyclé à travers un filtre à charbon jetable qui retient la fumée et les odeurs.

Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il est manifestement souillé ou s'il a changé de couleur (généralement après 6 à 12 mois, selon la fréquence d'utilisation de la hotte). Reportez-vous à la section « Nécessaires en option » de la page 10, pour plus de renseignements.

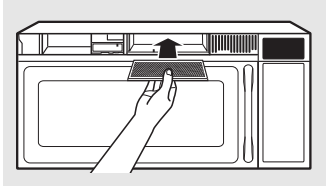


Retirez les vis de fixation de la grille, et enlevez cette dernière.

Retrait du filtre à charbon

Avant de retirer le filtre à charbon, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).

Retirez la grille supérieure en enlevant les vis qui la maintiennent en place sur le dessus de la grille, et faites glisser la grille vers la gauche (vous pouvez ouvrir la porte pour faciliter le retrait de la grille). Faites glisser le filtre vers l'avant du four pour le retirer.



Installation du filtre à charbon

Enlevez l'emballage en plastique ou tout autre emballage qui recouvre le filtre neuf.

Insérez le filtre dans l'ouverture supérieure du four – reportez-vous à l'illustration. Le filtre repose en position inclinée sur deux supports latéraux, et à l'avant de la patte arrière droite. Réinstallez la grille et les vis.

Avant de contacter un service de dépannage…

Conseils de dépannage
Économisez temps et argent! Consultez le tableau ci-dessous et sur les pages suivantes pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	*Causes possibles*	*Solutions*
Le four ne fonctionne pas	**Un fusible de votre domicile est grillé ou le disjoncteur disjoncteur s'est déclenché.**	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Surtension.	• Débranchez puis rebranchez le cordon d'alimentation du four à micro-ondes.
	La fiche est mal branchée sur la prise.	• Veillez à bien insérer la fiche à 3 broches dans la prise de courant.
	La porte n'est pas bien fermée.	• Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.
La sole du four est chaude, même si le four n'a pas été utilisé	**La chaleur provenant de la lampe de surface fait chauffer la sole du four.**	• Ceci est normal.
« CONTROL LOCKED » (Verrouillage des commandes) ou « LOCKED » (Verrouillé) s'affichent	**Les commandes ont été verrouillées.**	• Appuyez sur la touche ***EFFACER/ ARRÊT*** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour déverrouiller les commandes.
« SENSOR ERROR » (Erreur de capteur) s'affiche	**Lors de l'utilisation d'une fonction avec capteur, la porte a été ouverte avant que de la vapeur n'ait été détectée.**	• N'ouvrez pas la porte tant que la vapeur n'a pas été détectée et que le décompte n'a pas commencé sur l'affichage.
	La vapeur n'a pas été détectée lors de la durée maximale.	• Utilisez ***CUISSON MINUTÉE*** pour chauffer plus longtemps.
Bip inhabituel à tonalité grave	**Vous avez essayé de mettre la veilleuse automatique en marche sans heure valide pour l'allumage et l'arrêt.**	• Recommencez et entrez une heure valide.
	Vous avez essayé de changer le niveau de puissance lorsque cela n'était pas autorisé.	• Plusieurs fonctions du four sont préréglées et ne peuvent pas être modifiées.
La quantité d'aliments est trop grande pour le réchauffage par capteur	**Utilisez le réchauffage par capteur pour des portions individuelles d'aliments recommandés.**	• Utilisez ***CUISSON MINUTÉE*** pour les grandes quantités d'aliments.

Avant de contacter un service de dépannage…

Situations normales

- Il y a de l'humidité sur la porte et les parois du four durant la cuisson. Essuyez l'humidité avec un essuie-tout ou un chiffon doux.
- Il y a de l'humidité entre les panneaux de la porte durant la cuisson de certains aliments. L'humidité devrait se dissiper peu de temps après la fin de la cuisson.
- De la vapeur s'échappe autour de la porte.
- Vous voyez un reflet de lumière autour de la porte ou de la caisse.
- Il y a une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement dans le bruit du ventilateur lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximal.
- Vous entendez un bruit sourd pendant que le four fonctionne.
- Des interférences perturbent la réception des ondes de radio et de télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Ces interférences sont semblables à celles des autres petits électroménagers et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement de votre four. Branchez-le sur un circuit électrique différent, éloignez la radio ou la télévision le plus possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- La porte d'évent (sur certains modèles) s'ouvre pendant l'utilisation, et reste ouverte pendant le fonctionnement de l'appareil pour refroidir les composants électroniques. Il est également normal d'entendre un cliquetis lorsque la porte de l'évent s'ouvre et se ferme.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1

(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)

For Canadian Customers

Pour les consommateurs canadiens

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD – THANKS
DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE – MERCI

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise.

Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: **www.geappliances.ca**
ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : **www.electromenagersge.ca**

MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**
POSTEZ À : **ONTARIO, L4Y 4G1**

☐ MR. / M. ☐ MRS. / MME ☐ MISS/MLLE ☐ MS.

FIRST NAME / PRÉNOM

LAST NAME / NOM

STREET NO / N^{O} RUE

STREET NAME / RUE

APT.NO/APP./RR#

CITY / VILLE

PROVINCE

POSTAL CODE/CODE POSTAL

AREA CODE/ IND. RÉG.

TELEPHONE/TÉLÉPHONE

E-MAIL/COURRIEL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE?
AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ?

YES/OUI ☐ NO/NON ☐

IF YES/SI OUI : EXPIRATION Y/A M D/J

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND

MODEL / MODÈLE

INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION Y/A M D/J

CORRESPONDENCE / CORRESPONDANCE ☐ ENGLISH ☐ FRANÇAIS

SERIAL / SÉRIE

☐ I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

Garantie

Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le site www.electromenagersge.ca ou appelez au 1-800-561-3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour une réparation.

Agrafez votre facture ici. Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour toute réparation couverte par la garantie.

Période de garantie :	***Mabe remplacera :***
Modèles GE et GE Profile :	
Un an *À compter de la date d'achat d'origine*	***Toute pièce*** du four à micro-ondes qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette ***garantie limitée d'un an***, Mabe fournira également, ***sans frais***, toute la main-d'œuvre pour la réparation ou le remplacement à domicile de la pièce défectueuse.
Modèles GE Profile UNIQUEMENT :	
Cinq ans *À compter de la date d'achat d'origine*	***Le magnétron,*** s'il se révèle défectueux en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette ***garantie limitée de cinq ans***, vous devrez assumer les frais de main-d'œuvre ou de réparation à domicile.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- **Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.**
- **Une installation, une livraison ou un entretien inadéquat.**
- **Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.**
- **Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales.**
- **Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs de votre domicile.**
- **Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.**
- **Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.**
- **Tout dommage causé après la livraison.**

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES — Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'adaptabilité du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Mabe n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Mabe.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario

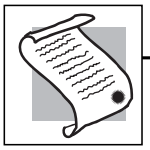
Service à la clientèle

Pour tout problème ***1-800-561-3344***

Pour obtenir des réponses, appelez Mabe Canada Inc.

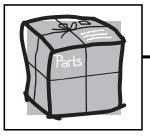
Service de réparation à domicile ***1-800-561-3344***

Pour bénéficier du service de réparation expert de Mabe, il suffit de téléphoner.



Contrats d'entretien ***1-800-461-3636***

Vous pouvez désormais bénéficier d'un service de réparation sans surprises ni tracas tant que vous possédez votre appareil. Pendant que votre garantie est encore en vigueur, vous pouvez acheter un CONTRAT D'ENTRETIEN DE MABE. Pour un coût modique, seulement quelques sous par jour, le Service après-vente de Mabe s'occupera des réparations – pièces et main-d'œuvre – dont votre appareil peut avoir besoin.



Pièces et accessoires ***1-800-263-0686***

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent recevoir directement, à la maison, des pièces ou des accessoires.

Les directives stipulées dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Il faut faire preuve de prudence, puisqu'une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Satisfaction du service après-vente

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié de Mabe, voici la marche à suivre. ***Premièrement,*** communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil. ***Ensuite,*** si vous n'êtes toujours pas satisfait, écrivez en donnant tous les détails, y compris votre numéro de téléphone, au :
Directeur, Relations avec les consommateurs,
Mabe Canada Inc.,
1, Factory Lane, Bureau 310,
Moncton (N.-B.) E1C 9M3

Imprimé en Malaisie